



## Livrés - Châtillon

Déjeuners
























du lundi 23 février

au

vendredi, février 27, 2026

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

\* Menus indicatifs sous réserve de modifications \*

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte	 	Salade de pépinettes (risoni)				Salade haricots verts et œufs durs		Salade composée	
	Carottes râpées	 	Salade de petits pois et fêta				Endives vinaigrette	 	Radis émincés aux fines herbes	 
Plats principaux	Pâtes sauce carbonara		Fricassée de poisson à l'oseille				Poêlée de pois chiches à l'orientale	 	Sauté de porc confit à l'ail	 
	Pâtes sauce poisson								Filet de poisson à la bisque	 
Garnitures	(plat complet)		Brocolis braisés	 			Semoule semi complète	 	Épinards	
Produits laitiers	Fromage		Laitage				Fromage		Fromage	
Desserts	Crème dessert chocolat		Banane choco coco	 			Œufs à la neige		Gâteau aux pommes	 
	Corbeille de fruits frais	 	Corbeille de fruits frais	 			Corbeille de fruits frais	 	Corbeille de fruits frais	 

Poisson MSC



Appellation d'origine Contrôlée



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Haute valeur environnementale



Label rouge



Région ultra périphérique



Contient: au moins 1 ingrédient bio



Contient: au moins 1 ingrédient local



Poisson frais



Maralcher du Val d'Oingt

